BARESELLE CON CREMA DI RICOTTA E SPINACI

DI PEPPE CANTONE

DIFFICOLTÀ: **1/3**

TEMPO DI REALIZZAZIONE: **20'**

INGREDIENTI PER **2 PERSONE**

160g di Bareselle Casa Milo
250g spinaci freschi
300g ricotta fresca di pecora
10 mandorle tostate
Olio extravergine d'oliva q.b.
Pepe nero q.b

PREPARAZIONE

1. Cuoci e porta a ebollizione gli spinaci e lessali per 10 minuti con un pizzico di sale. Quando saranno ben cotti, frullali con l'aiuto di un mixer per ottenere una crema, aggiungendo la ricotta fino a creare un composto omogeneo.

2. Tuffa le Bareselle in abbondante acqua salata e portale a cottura secondo i tempi indicati sulla confezione. Tieni da parte mezzo bicchiere d'acqua di cottura, scola le orecchiette e versale in una pentola unendo il composto di spinaci e ricotta.

3. Aggiungi a piacere dell'acqua di cottura per ottenere la giusta consistenza e servi le bareselle aggiungendo le mandorle tostate..

CASA MILO
·DAL 1870·

SEGUICI SU
CASAMILO.IT